Mes recettes

Tarte Express

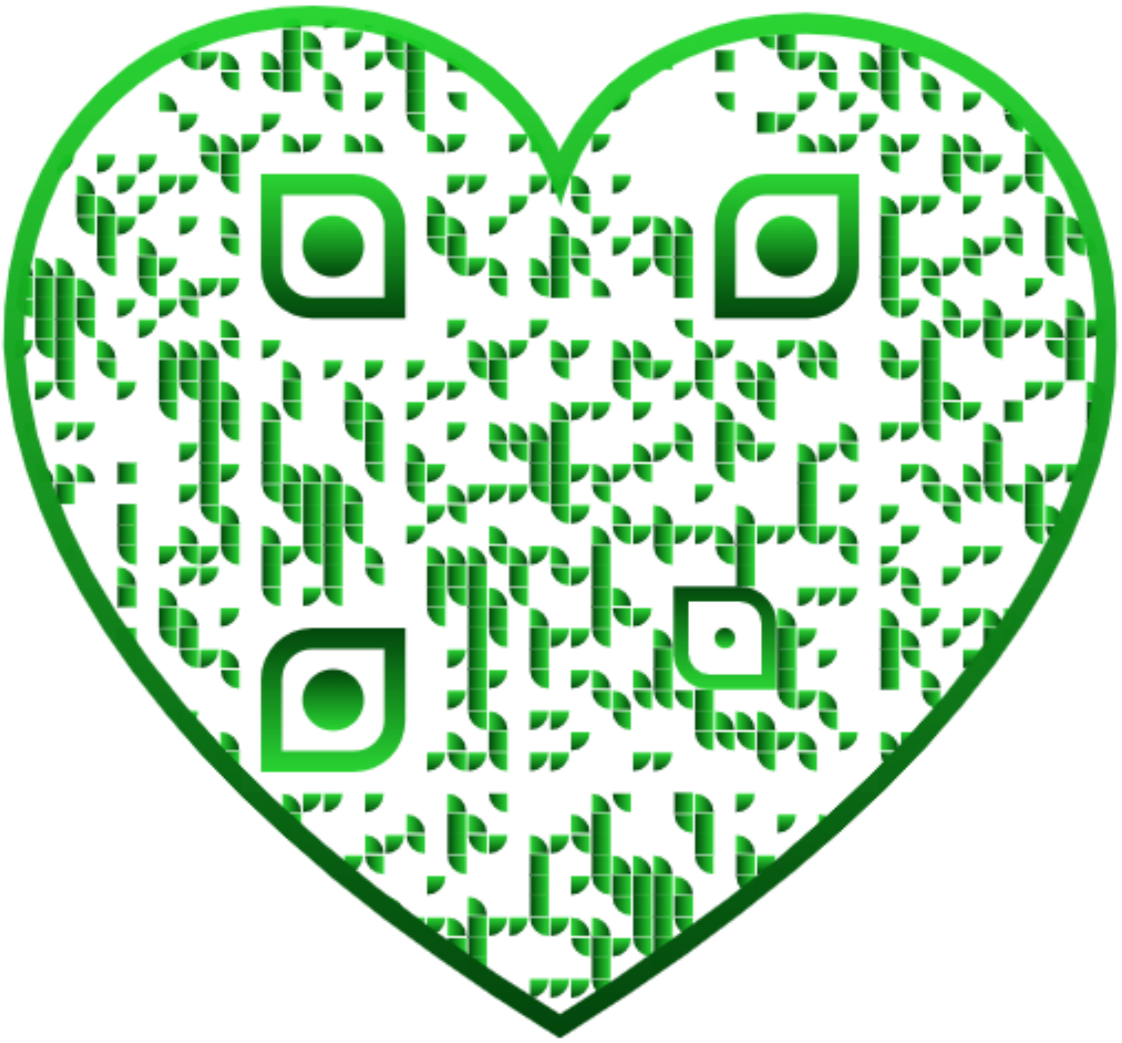
4 en 1 PRO

Four

Sauteuse

Plancha

Crêpière



SOMMAIRE

Fonction Four

Page :

/ Les recettes salées

Tarte tomates, Féta et pesto ou «Pissaladière à ma façon» 11
Tarte aux petits pois paysanne 13
Quiche au thon et œufs de caille 15
Tourte de pommes de terre au Reblochon 17
Pizza Regina 19
Flammekueche Express 21
Tortilla à l'espagnole 23
Omelette aux asperges vertes 25

/ Les recettes sucrées

Tarte Fine aux pommes maison 27
Flan pâtissier 29
Tarte chocolat - poires 31
Tarte aux fraises à la crème d'amande 33

/ Les recettes avec moules en silicone (en option)

Fondant au chocolat 35
Œufs cocotte 37
Moelleux au citron 39

Fonction Sauteuse

/ Les mijotés

Lapin aux olives 43
Ratatouille 45

SOMMAIRE

Page :

/ Les sautés

Wok de légumes croquants 47
Paella Express 49

Fonction Plancha

/ Les recettes salées

Poulet mariné à la créole et légumes à la plancha 53
Brochettes aux deux viandes et pommes de terre grenaille au thym 55
Burger maison Express 57
Dorade à la plancha et panier de courgettes basilic 59
Brochettes de gambas au citron vert et riz pilaf 61
Brunch du dimanche à l'anglaise 63

/ Les recettes sucrées

Farandole de brochettes de fruits caramélisés et pêches au mascarpone 65
Tartelettes sablées aux fruits d'été 67

Fonction Crêpière

/ Les recettes salées

Crêpes Bretonnes complètes 71
Galettes de blé noir aux Saint-Jacques et fondue de poireaux 73

/ Les recettes sucrées

Crêpes Natures pour garnitures salées ou sucrées 75
Crêpes aux fruits rouges et au mascarpone 77

FONCTION FOUR

Fonction Four

CONSEIL DU CHEF :

- De manière générale, laisser la pâte à tarte au frais avant utilisation
- Toujours déposer la pâte à tarte dans l'appareil froid
- Retrousser les excédents de pâtes sur les bords de l'appareil afin que la partie haute adhère parfaitement à la partie basse
- Possibilité d'utiliser les pâtes à tarte maison ou celles du commerce
- Possibilité de laisser le papier sulfurisé sous la pâte, puis piquer le fond de la tarte pour éviter son gonflement
- Possibilité de déposer du papier sulfurisé sur la pâte pour éviter de brûler la tarte dans certaines recettes
- Ne pas hésiter à finir la cuisson de vos tartes avec la plaque du haut éteinte
- Soyez créatifs ! N'hésitez pas à varier les recettes selon vos envies !

Pour démarrer : Recette de la pâte brisée maison et inratable!

Pour 300 g de pâte :

- Tamiser 250 g de farine sur le plan de travail
- Ajouter 125 g de beurre ramolli coupé en morceaux, mélanger du bout des doigts pour sabler l'ensemble
- Ajouter 1 cuillère à café de sel fin, 5 cl d'eau et 1 jaune d'œuf
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène
- Rouler la pâte en boule et l'envelopper dans du film alimentaire, puis la réserver 2 heures au frais afin qu'elle se raffermisse
- La sortir ensuite et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné

Tarte tomates, féta et pesto ou « Pissaladière à ma façon »

10 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée (ou pâte a pizza)
- 5 belles tomates
- 150 g de feta
- 1 boule de mozzarella
- 2 cuillères à soupe de Pesto (maison ou en bocal)
- Sel, poivre, basilic

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil, la couvrir de pesto
- Couper les tomates en tranches fines, et les disposer sur la pâte nappée de pesto
- Couper la feta en cubes et les disposer sur l'ensemble de la pâte
- Saler, poivrer et saupoudrer de basilic sec
- Couper la mozzarella en tranches et la disposer sur la pâte
- Saler, poivrer et saupoudrer de nouveau de basilic sec
- Fermer l'appareil, déclencher la minuterie sur 30 minutes, régler les deux plaques sur 200°C
- Vérifier au bout de 20 minutes l'avancée de la cuisson.
- Booster si besoin la fin de cuisson, plaque du bas réglée à 210°C, plaque du haut éteinte et ouverte

CONSEIL DU CHEF :

Pour alléger, oublier la mozzarella et mettre un peu moins de pesto.
Vous pouvez également rajouter des petits morceaux d'olives noires.
Servir accompagné d'une salade vinaigrée.

Tarte aux petits pois paysanne

15 min.
de préparation

35 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 200 g de petits pois (frais ou surgelés)
- 125 g de lard gras
- 50 cl de lait entier
- 50 cl de crème liquide
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 25 g de beurre
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel fin, poivre noir

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil
- Relever et pincer les bords
- Piquer légèrement le fond de la tarte à la fourchette
- Précuire ce fond de tarte « à blanc » en utilisant des haricots secs par exemple, 10 minutes, thermostat 200°c, plaque du haut éteinte.
- Laisser refroidir
- Dans un saladier, mélanger le lait, la crème, les œufs entiers et les jaunes d'œufs
- Saler et poivrer, ajouter un peu de noix de muscade râpée
- Réserver
- Faire blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser refroidir
- Tailler le lard gras en tronçons, le poêler sans coloration dans un peu d'huile d'olive et de beurre
- Dans le fond de tarte refroidi, déposer les petits pois et les tronçons de lard, puis verser l'appareil aux œufs
- Positionnez les 2 plaques sur 200°C, pour 25 minutes si les petits pois sont frais, 35 minutes s'ils sont congelés.

Quiche au thon et œufs de caille

15 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 1 boîte de thon au naturel
- 8 petites tomates allongées
- Gruyère
- 50 cl de lait entier
- 50 cl de crème liquide
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 12 œufs de cailles
- Moutarde
- Noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil, relever et pincer les bords
- Piquer légèrement le fond de la tarte à la fourchette
- Précuire ce fond de tarte « à blanc » en utilisant des haricots secs par exemple, 10 minutes, thermostat 200°c, plaque du haut éteinte.
- Laisser refroidir
- Cuire les œufs de caille dans une casserole d'eau bouillante, 2 min, les écaler
- Réserver
- Badigeonner le fond de la pâte précuite avec de la moutarde
- Emietter le thon après l'avoir rincé légèrement puis le placer sur la pâte recouverte d'une fine couche de moutarde
- Couper les petites tomates en deux et les placer sur le thon
- Dans un saladier, mélanger le lait, la crème, les œufs entiers et les jaunes d'œufs
- Saler et poivrer, ajouter un peu de noix de muscade râpée (et du gruyère selon les goûts). L'appareil à quiche doit recouvrir le thon et les tomates
- Déposer uniformément les œufs de caille entiers
- Recouvrir le tout avec un peu de gruyère (facultatif)
- Positionnez les 2 plaques sur 200°C
- Poursuivre la cuisson 20 minutes en activant la plaque du haut en réglant sur 200°C.

Tourte de pommes de terre au Reblochon

20 min.
de préparation

50 min.
de cuisson

pour
6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 pâtes feuilletées
- 800 g de pommes de terre
- 1 reblochon entier
- 4 œufs
- 40 cl de crème épaisse
- Poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Éplucher les pommes de terre et les découper à la mandoline en fines lamelles
- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil, relever et pincer les bords
- Piquer légèrement le fond de la tarte à la fourchette
- Disposer ensuite vos pommes de terre de manière à couvrir entièrement le fond
- Mélanger 3 œufs avec la crème et un peu de poivre
- Verser l'appareil sur les pommes de terre
- Couper le reblochon en deux dans son épaisseur pour obtenir deux cercles et les déposer sur la tarte
- Recouvrir avec la seconde pâte et souder les bords avec les doigts en faisant un petit bourrelet. Enlever l'excédant de pâte si besoin
- Récupérer le jaune du dernier œuf, le mélanger avec un peu d'eau et badigeonner généreusement la tourte.
- Ne pas faire une tourte trop épaisse, la partie haute de l'appareil devant adhérer parfaitement à la partie basse
- Cuire 25 minutes thermostat sur 200°, plaque du haut éteinte et fermée
- Poursuivre la cuisson 25 minutes avec les deux plaques thermostat sur 200°
- Bien vérifier la cuisson et la coloration du chapeau de la tourte

CONSEIL DU CHEF :

Faire revenir un oignon à la poêle, avec ou sans lardons, et verser sur les pommes de terre avant d'ajouter le fromage.
Possibilité également de remplacer le reblochon par du fromage à raclette pour ceux qui préfèrent un fromage moins fort.

Pizza Regina

15 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 grosse pâte à pizza
- 300 g de mozzarella au lait de buffonne
- 2 gousses d' ail
- 2 tranches épaisses de jambon cuit
- 6 champignons de Paris
- 1,2 kg de tomates mûres à point
- 12 olives noires à la grecque
- 1 c. à café d' origan
- 4 c. à soupe d'huile d' olive
- 2 c. à soupe de basilic ciselé
- Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Peler les tomates après les avoir ébouillantées pendant 10 secondes, enlever les graines et hacher au mixeur
- Couper la mozzarella en quatre puis en lamelles de 1/2 cm, la laisser s'égoutter séparément sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant
- Peler l'ail et le couper en très fines rondelles
- Couper le jambon en lamelles
- Rincer les champignons et les couper en tranches de 1/2 cm
- Huiler légèrement le fond du Tarte Express
- Etaler finement la pâte. Garnir le fond de tomates et de mozzarella
- Ajouter l'ail, les olives, le jambon et les champignons
- Parsemer d'origan, saler légèrement, poivrer et napper d'huile
- Fermer le couvercle, et cuire 20 minutes thermostat 200° pour les 2 plaques
- A la fin de la cuisson, saupoudrer de basilic

CONSEIL DU CHEF :

Possibilité de remplacer les tomates fraîches par une sauce tomate nature.

Flammekueche Express

5 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 paquet de lardons en allumettes pas trop salés
- 1/2 oignon
- 1 petit sachet de gruyère râpé

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil
- Enlever l'excèdent si besoin et ne pas relever les bords façon tarte, laisser un disque de pâte dans le fond
- Piquer légèrement le fond de la tarte à la fourchette
- Précuire ce fond de tarte « à blanc » en utilisant des haricots secs par exemple, 10 minutes, thermostat 200°c, plaque du haut éteinte.
- Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais pas grillés
- Emincer l'oignon très finement en minis dés et les ajouter aux lardons
- Faire suer 2 minutes
- Etaler la crème pour qu'elle recouvre entièrement la pâte précuite
- Saupoudrer avec les lardons, l'oignon et du gruyère
- Fermer le couvercle, et cuire 10 minutes thermostat 210° pour les 2 plaques

Tortilla à l'espagnole

10 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 800 g de pommes de terre
- 8 gros oeufs
- 1 gros oignon
- Huile d'Olive
- Sel et poivre
- Ciboulette

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Eplucher et découper l'oignon en petits dès
- Eplucher, rincer et couper les pommes de terre en cubes
- Régler la plaque du bas sur 200° pour 30 minutes
- Verser 3 c. à soupe d'huile d'olive dans la partie basse de l'appareil
- Faire revenir les oignons quelques minutes, puis ajouter les pommes terre dans l'huile d'olive en les remuant de temps en temps, il faut qu'elles dorent et qu'elles soient bien huilées
- Fermer le couvercle et les laisser cuire 10 minutes à l'étouffée, les pommes de terres sont cuites quand la pointe du couteau s'enfonce sans peine
- Positionnez la plaque haute sur 200°
- Battre les œufs dans un saladier, saler et poivrer
- Verser les œufs battus sur les pommes de terre aux oignons
- Refermer le couvercle et poursuivre la cuisson 20 minutes environ

La Tortilla est cuite quand elle se tient bien

- La sortir à l'aide d'une spatule, la déposer sur une assiette et la parsemer de ciboulette ciselée

CONSEIL DU CHEF :

Pour mettre un peu de couleur, ajouter des poivrons rouges, verts et jaunes coupés en petits carrés.
Se déguste aussi bien chaud que froid!

Omelette aux asperges vertes

10 min.
de préparation

15 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 botte d'asperges vertes
- 8 gros œufs
- 2c. à soupe d'huile d'Olive
- 2 c. à café de crème fraîche
- Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Allumer les 2 plaques réglées sur 200° pour 25 minutes (temps de la préparation et de la cuisson). Verser l'huile dans la partie basse
- Couper la base dure des asperges, les laver et les sécher puis les couper en rondelles épaisses, sauf 5 à garder entières
- Faire revenir toutes les asperges dans l'huile chaude. Saler, poivrer et refermer le couvercle
- Laisser cuire 5 à 8 minutes afin qu'elles soient encore croquantes. Poursuivre la cuisson 5 minutes à découvert
- Retirer les asperges entières de l'appareil, les réserver
- Battre les œufs en omelette dans un saladier. Incorporer la crème en continuant à battre
- Saler, poivrer
- Verser le mélange sur les asperges dans votre base du Tarte Express et laisser cuire 5 minutes couvercle fermé
- Ouvrir le couvercle
- Laissez cuire encore 5 minutes, en rabattant les bords de l'omelette vers le centre
- Ajouter ensuite les asperges réservées pour les réchauffer
- Servir l'omelette sur un plat en la faisant glisser et servir aussitôt

CONSEIL DU CHEF :

Pour une omelette plus baveuse, diminuer la cuisson de 5 minutes en effectuant la cuisson de l'omelette couvercle ouvert.

Tarte Fine aux pommes maison

15 min.
de préparation

35 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 5 belles pommes de même calibre (reinette de préférence)
- Compote de pomme maison ou en pot avec morceaux (environ 100 g)
- Un mélange de sucre vanillé (un sachet) et 4 c. à soupe de sucre roux
- Facultatif : un peu de cannelle

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Après avoir pelé les pommes, couper les en fines lamelles
- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil et retourner les bords vers l'intérieur
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Etaler une fine couche de compote de pommes, puis déposer les lamelles de pommes avec soin en tournant jusqu'au milieu de la tarte
- Saupoudrer de 2c. à soupe le mélange de sucre vanillé sucre roux sur l'ensemble de la préparation
- Déclencher la minuterie sur 20 minutes, Thermostat sur 200° pour la plaque du bas uniquement
- Cuire d'abord le fond de tarte avec la compote et les pommes sans activer la plaque du haut pendant 20 minutes
- Ouvrir et saupoudrer une deuxième fois avec le reste de mélange de sucre
- Ajouter un peu de Cannelle selon les goûts (facultatif)
- Activer la plaque du haut et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes, les 2 plaques positionnées sur 200°

CONSEIL DU CHEF :

Ne pas hésiter à poursuivre la cuisson 10 minutes supplémentaires avec la plaque du haut pour ceux qui l'aiment un peu plus caramélisée.
Avant de servir faire réchauffer légèrement et accompagner d'une boule de glace à la vanille

Flan pâtissier

5 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1L de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 160 g de sucre
- 100 g de maïzena
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre (ou une gousse de vanille)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Au fouet électrique, battre les œufs avec la maïzena, l'extrait de vanille et 125 ml de lait (prélevés du litre de lait de la recette) dans un saladier
- Verser le lait restant dans une casserole, avec le sucre vanillé, le sucre, la vanille en poudre (ou la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et grattée)
- Porter à ébullition. Verser le lait sucré vanillé bouillant sur la préparation aux œufs tout en battant au fouet électrique de préférence
- Remettre la préparation dans la casserole sur feu très doux sans cesser de remuer à la spatule en bois. Laisser frémir quelques secondes, il faut que la préparation soit légèrement épaissie
- Déposer la pâte à tarte sur le fond de l'appareil et retourner les bords vers l'intérieur
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Verser la préparation sur la pâte piquée dans le moule (en retirant la gousse de vanille si vous en avez mis une)
- Allumer les 2 plaques réglées sur 180° pour 30 minutes
- Couvrir le haut du flan avec un papier sulfurisé si nécessaire les 5 dernières minutes
- Laisser complètement refroidir avant de démouler, de découper et de déguster
- Conserver au réfrigérateur

Tarte chocolat - poires

15 min.
de préparation

25 min.
de cuisson

pour
6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte sablée
- 100 g de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de lait
- 4 œufs
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 1 grosse boîte de demi-poires

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Déposer la pâte à tarte sur le fond de l'appareil et retourner les bords vers l'intérieur
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole
- Ajouter 4 cuillères de crème fraîche, mélanger, et verser sur la pâte
- Déposer les demi-poires
- Mélanger dans un saladier les œufs, le sucre et les 4 autres cuillères à soupe de crème fraîche
- Allumer les 2 plaques réglées sur 180° pour 30 minutes
- Attendre que la tarte refroidisse un peu avant de servir
- Servir tiède ou froide

Tarte aux fraises à la crème d'amande

30 min.
de préparation

25 min.
de cuisson

pour
6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 750 g de fraises, environ 40 fraises
- 1 pâte sablée
- 150 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de lait
- 2 œufs

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre votre pâte sablée dans le fond de votre appareil
- Déposer la pâte sur le fond de l'appareil, relever et pincer les bords. Piquer légèrement le fond de la tarte à la fourchette
- Précuire ce fond de tarte « à blanc » en utilisant des haricots secs par exemple, 10 minutes, thermostat 200°c, plaque du haut éteinte
- Pendant ce temps, préparer la crème d'amande en mélangeant la poudre d'amande, le sucre, le beurre, les œufs et le lait
- A la fin de la cuisson de la tarte, étaler la crème d'amande sur la pâte
- Relancer le Tarte Express avec la plaque du haut activée pendant 15 minutes sur 200°
- Laver les fraises et les couper en deux dans le sens de la longueur
- Lorsque la tarte est refroidie, la garnir généreusement des fraises coupées
- Servir froid

CONSEIL DU CHEF :

Ajouter une fine couche de confiture de fraise pour aider les fraises à coller sur la crème cuite.

Fondant au chocolat

10 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 300 g de chocolat noir
- 150g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 4 œufs
- Le grand moule en silicone (en option)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux, puis ajouter le sucre
- Dans un saladier, battre les œufs entiers, puis les insérer dans le mélange au chocolat
- Ajouter la farine et mélanger le tout
- Verser la préparation dans le grand moule en silicone beurré, déjà placé dans l'appareil
- Allumer le Tarte Express, plaque du haut activée et lancer la minuterie pour 30 minutes thermostat 150° pour les deux plaques.

CONSEIL DU CHEF :

A servir accompagné d'une crème anglaise.

Œufs cocotte

5 min.
de préparation

10 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs extra frais
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- Sel, poivre
- Ciboulette (facultatif)
- Beurre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Beurrer les moules
- Casser un œuf dans chaque moule et ajouter une cuillère à soupe de crème
- Saler et poivrer
- Préparer un fond d'eau dans le fond de l'appareil et y déposer les moules
- Déclencher la minuterie pour 10 minutes, allumer la plaque haute et positionner le thermostat sur 200° pour les deux plaques
- Surveiller régulièrement et sortir les œufs lorsque le blanc est juste pris
- Servir aussitôt

CONSEIL DU CHEF :

Pour finir un peu de muscade et de parmesan c'est délicieux

Moelleux au citron

5 min.	20 min.	pour
de préparation	de cuisson	9 petits moelleux

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- 130 g de sucre
- 80 g de beurre
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Jus et zeste d'un citron non traité, ou arôme de citron

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporer-les délicatement à la préparation
- Répartir la pâte dans les 9 moules beurrés
- Allumer l'appareil, déclencher la minuterie pour 20 minutes, positionnez les deux plaques sur 180°

Une fois cuit, saupoudrer de sucre glace

- Retirez les moelleux du moule lorsqu'ils sont un peu tièdes.

FONCTION SAUTEUSE

Lapin aux olives

15 min.
de préparation

65 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 lapin (ou seulement râble et cuisses)
- 1 gros oignon
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 1/2 verre d'eau
- 1 bouquet garni
- 1 branche de basilic frais
- Sel, poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 350 g d'olives noires dénoyautées
- 10 cl de crème fraîche légère

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Découper le lapin en morceaux
- Allumer la plaque du bas pour 15 minutes, thermostat sur 200°c
- Faire revenir les morceaux de lapin dans l'huile d'olive à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés
- Peler l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail, hacher le tout et ajouter aux morceaux de lapin ainsi que le bouquet garni, le vin blanc et l'eau
- Saler, poivrer légèrement
- Fermer le couvercle sans l'allumer, et laisser mijoter 30 minutes supplémentaires, thermostat plaque du bas sur 150°c
- Vérifier la cuisson du lapin et rajouter les olives noires préalablement coupées en rondelles ainsi que la branche de basilic
- Laisser encore mijoter pendant 10 à 20 minutes
- Retirer la branche de basilic et incorporer la crème fraîche 5 minutes avant la fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire

CONSEIL DU CHEF :

Si la sauce est trop liquide, la lier avec un peu de maïzena.
Servir accompagné d'un gratin dauphinois, réalisable avec Tarte Express.

Ratatouille

15 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert et 1 rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Découper les légumes en petits dès, allumer l'appareil sans activer la plaque haute, minuterie 10 minutes, thermostat 200°c
- Verser un peu d'huile d'olive sur la partie basse de l'appareil, faire revenir les oignons et les poivrons pour qu'ils colorent
- Ajouter les aubergines, les courgettes puis les tomates
- Au bout de 10 minutes, diminuer le thermostat de la plaque du bas sur 150°c, relancer l'appareil pour 30 minutes et le fermer, après avoir ajouté un bouquet garni de thym, de romarin et de laurier, saler et poivrer
- Remuer régulièrement

Wok de légumes croquants

15 min.
de préparation

10 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 carottes
- 1 petite boîte de petits maïs
- 1 petit brocoli
- 2 courgettes
- 1 gousse d'ail
- 1 petite botte d'oignons nouveaux
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 barquette de persil
- 1 barquette de coriandre
- 1 petit piment oiseau (facultatif)
- Poivre
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe d'huile de sésame

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper les carottes et les courgettes en bâtonnets
- Couper toutes les petites têtes de brocolis
- Égoutter les petits maïs
- Émincer l'ail
- Rincer et sécher les herbes et les ciseler
- Allumer l'appareil sans activer la plaque haute en mettant la minuterie sur 10 ou 15 minutes selon la découpe de vos légumes Thermostat 200°c
- Faites chauffer l'huile de tournesol dans la partie basse de l'appareil, y ajouter tous les légumes et mélanger vivement pendant 5 minutes à l'aide d'une spatule en silicone ou en bois
- Ajouter le soja et le gingembre, mélanger à nouveau
- Poivrer et ajouter les herbes fraîches
- Mélanger une dernière fois, ajouter l'huile de sésame
- Servir aussitôt avec un riz basmati ou des nouilles asiatiques

Paella Express

15 min.
de préparation

45 min.
de cuisson

pour
6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 400 g de riz rond
- 4 ailes de poulet
- 4 pilons de poulet
- 250 g de mélange de fruits de mer décortiqués, surgelés (calamars, moules, crevettes, coques...)
- 2 gros oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 poivron rouge

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES À PAELLA :

- Paprika
- Curry
- Safran
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Bouillon cube
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante additionnée d'1 bouillon cube pendant 10 minutes environ, il doit être encore ferme quand vous arrêterez la cuisson
- Egoutter et réserver
- Allumer l'appareil sans activer la plaque haute, minuterie sur 30 minutes thermostat 200°c
- Cuire le poulet dans l'huile d'olive bien chaude, avec 1 des 2 oignons en rondelles et l'ail écrasé
- Au bout de 30 minutes, saler, poivrer et réserver
- Relancer la minuterie pour 15 minutes thermostat sur 150°c
- Toujours dans la partie basse, verser 1 cuillère d'huile d'olive et faire revenir le poivron coupé en lamelles
- Ajouter le 2ème oignon en rondelles, les fruits de mer égouttés, et laisser revenir jusqu'à ce que le tout soit bien réduit
- Ajouter 2 cuillères à café de mélange d'épices à paëlla et le poulet
- Verser le vin blanc, et cuire le tout en fermant le couvercle de l'appareil jusqu'à ce que le mélange ait pris une couleur rouge-orangé
- Ajouter le riz, mélanger et terminer la cuisson en fermant le couvercle

FONCTION PLANCHA

Poulet mariné à la créole et légumes à la plancha

20 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 6 blancs de poulet fermier
- 1 Courgette
- 1 Oignon
- 1 Poivron
- 1 Aubergine
- 1 Tomate
- Basilic quelques feuilles
- Huile d'olive : 8 cl
- Sel fin : 3 pincées
- Piment d'Espelette : 2 pincées

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES À PAELLA :

- 6 citrons verts
- 2 gousses d'ail
- ½ piment antillais ou piment oiseau
- 5 petits oignons nouveaux ou cives
- ½ bouquet de coriandre
- ½ cuillère à soupe de 4 épices
- Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Pour la marinade : presser les citrons verts pour en extraire le jus
- Eplucher les gousses d'ail et les hacher finement
- Epépiner le piment oiseau et le hacher très finement
- Hacher finement les oignons nouveaux et le bouquet de coriandre
- Verser tout les ingrédients dans un grand saladier et bien mélanger
- Saler et poivre
- Mettre les blancs de poulet à l'intérieur et faire mariner la veille si possible sinon deux heures avant
- Couper les courgettes et les aubergines en rondelles
- Émincer les poivrons en lamelles
- Émincer les tomates en grosses rondelles
- Effeuiller puis ciseler le basilic
- Éplucher puis émincer les oignons
- Huiler la plaque haute avec quelques gouttes d'huile d'olive vierge
- Activer les 2 plaques thermostat 200°c pour 20 minutes
- Disposer les poulets dans la partie basse et les légumes sur la partie haute
- Faites revenir en remuant régulièrement pendant quelques minutes, et les poulets pendant environ 15 minutes

CONSEIL DU CHEF :

Plus le poulet sera mariné, plus il sera tendre et moelleux
Cette recette fonctionne aussi très bien avec des pilons ou des cuisses
Servir avec un rond de riz blanc pour réaliser une assiette parfaite

Brochettes aux deux viandes et Pommes de Terre grenaille au Thym

20 min.
de préparation

40 min.
de cuisson

pour
4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 800 g de viandes mélangées (veau, porc)
- 1 courgette
- 8 tomates cerises
- 8 champignons de Paris
- 8 petits oignons
- 1 poivron vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

POUR LA MARINADE :

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 1 c. à café de poivre mélangé et écrasé
- 1 c. à soupe de romarin frais haché

POUR LES POMMES DE TERRE :

- 500 g de pommes grenailles
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de thym

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper la viande en cubes réguliers, les déposer dans une terrine avec le romarin, le poivre, l'huile d'olive et le vinaigre
- Mélanger et réserver 1 h au frais
- Couper le poivron en deux, retirer les graines et les filaments blancs, puis le tailler en petits carrés
- Découper la courgette en rondelles d'1 centimètre d'épaisseur
- Enfiler les viandes et les légumes en les alternant sur 8 pics à brochettes en bois huilés
- Badigeonner d'huile d'olive

CUISSON :

- Activer les 2 plaques thermostat 200°c pour 20 minutes
Sur la partie basse, chauffer le beurre avec l'huile d'olive
- Ajouter 3 gousses d'ail pelées et écrasées, ajouter les pommes de terres grenailles lavées et séchées et 3 brins de thym
- Mélanger fréquemment
- Sur la partie haute, faire revenir les brochettes en les retournant de temps en temps

Burger Maison Express

10 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
4 Burgers

INGRÉDIENTS :

- 4 pains à Hamburger
- 4 Steaks hachés surgelés à la dimension du pain
- 1 petit oignon (facultatif)
- Gros cornichons
- 1 Grosse tomate
- Ketchup
- Sauce burger
- 4 feuilles de salade
- Cheddar en tranche X 8

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Découper la tomate en fines tranches régulières
- Découper l'oignon en de fins anneaux réguliers dans son entier
- Découper le cornichon en tranches
- Activer les 2 plaques thermostat 200°c pour 20 minutes
- Sur la partie haute, réchauffer les pains face vers l'intérieur
- Dans la partie basse, cuire les steaks, puis poser une tranche de cheddar sur le dessus
- A mi cuisson du steak, couper la plaque haute, et préparer les pains
- Tartiner les faces de pains d'un mélange Ketchup et sauce Burger
- Ajouter une tranche de tomate , quelques cornichons et quelques tranches fines d'oignon
- Ajouter une tranche de cheddar , placez votre steak cuit nappé de fromage sur le pain du dessous, ajouter en plus une feuille de salade puis enfermer le steak avec le pain rond du dessus

CONSEIL DU CHEF :

Possibilité d'ajouter du bacon, ou remplacer le steak par du poisson pané pour un fish burger

Dorade à la plancha et panier de courgettes basilic

10 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 petites dorades préparées ou 2 grosses
- 4 gousses d'ail
- 2 jus de citron
- Persil
- 2 petites courgettes
- Basilic frais
- Petits bâtons de bois type brochette
- Huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Tailler au couteau deux petits traits dans les flancs des dorades de chaque coté
- Tailler de grandes lamelles dans la longueur des courgettes
- Activer les 2 plaques thermostat 200°c pour 20 minutes
- Sur la plaque haute cuire les dorades sans matière grasse, les retourner à mi cuisson, et citronner les faces
- Presser l'ail à l'aide d'un presse-ail et le déposer sur la face cuite, laisser l'autre face cuire
- Pendant la cuisson du poisson, sur la partie basse faire cuire légèrement dans de l'huile d'olive les lamelles de courgettes
- Assaisonner de sel et de poivre
- Les retourner en fonction du résultat souhaité
- Une fois mi cuite, vous pouvez les planter en accordéon sur un pic à brochettes puis les remettre à cuire
- Servir avec du basilic frais ciselé et un trait de citron sur le poisson entier persillé sur la face visible

CONSEIL DU CHEF :

Cette recette peut tout à fait fonctionner avec différents poissons comme du bar (loup de mer). Les courgettes peuvent aussi être remplacées par des aubergines.

Brochettes de gambas au citron vert et Riz Pilaf

10 min.
de préparation

30 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 15 à 20 gambas
- 1 c. à c. de baies roses écrasées
- 1 à 2 gousses d'ails émincées
- 1 jus de citron vert
- 2 à 3 c. à s d'huile d'olive citronnée
- Fleur de sel
- Citron
- 3 verres de Riz Basmati
- 1/2 litre de bouillon de légumes

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper et décortiquer les gambas en laissant l'extrémité
- Les placer sur des pics à brochettes en bois
- Dans un bol, mélanger les baies, le jus de citron vert, l'ail et l'huile
- Avec un pinceau, badigeonner les brochettes de gambas avec cette préparation et les placer au frais pendant 1 h
- Allumer l'appareil, thermostat 180°c pour 30 minutes
- Faire revenir l'oignon découpé en petits dés dans l'huile d'olive
- Verser le riz et le remuer jusqu'à qu'il devienne translucide
- Verser le bouillon de légumes sur le riz et laisser gonfler pendant 20 minutes, thermostat 150°c, couvercle fermé et éteint
- Réserver le riz une fois cuit
- Activer la plaque supérieure, thermostat 200°c pour 10 minutes
- Cuire sur la partie haute de l'appareil les brochettes de Gambas de chaque côté et au moment de servir, parsemer de fleur de sel et d'un fin filet de jus de citron

CONSEIL DU CHEF :

Vous pouvez ajouter en début de cuisson des tomates concassées ou remplacer les oignons par des échalotes.

Brunch du dimanche à l'anglaise

5 min.	10 min.	pour
de préparation	de cuisson	4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- Tranches de bacon
- Tranches fines de poitrine fumée
- 2 tomates coupées en deux
- Pâte à pancake
- Herbes de provence (facultatif)

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Activer les 2 plaques thermostat 200°c pour 15 minutes
- Faire les pancakes ainsi que les œufs sur la partie haute
- Sur la partie basse, faire revenir les tranches de viandes et les tomates saupoudrées d'épices
- Servir les pancakes, les œufs, les viandes et les tomates dans une même assiette

Farandole de brochettes de fruits (de saison) caramélisés et pêches au mascarpone

10 min.	10 min.	pour
de préparation	de cuisson	4 personnes

INGRÉDIENTS :

- Fruits : au choix selon la saison
- 150 g de sucre
- 40g beurre demi-sel
- 4 pics en bois
- Pêches au sirop (petite boite)
- 100g mascarpone
- 100g fromage frais
- Quelques biscuits à l' Amaretto

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Couper les fruits en gros morceaux
- Enfiler les morceaux de fruits (sauf les pêches) sur les pics à brochettes
- Mettre le sucre dans une assiette creuse pour y rouler les brochettes ainsi que les demi-pêches
- Activer les 2 plaques thermostat 180°c pour 10 minutes
- Sur la plaque haute, déposer les brochettes à caraméliser dans le beurre salé, et les demi-pêches sur la plaque basse
- Une fois caramélisées, servir les brochettes sur une assiette
- Mélanger le fromage frais au mascarpone dans un petit bol
- Rajouter une petite cuillère de fromage au mascarpone dans les pêches et émietter les biscuits sur le dessus

CONSEIL DU CHEF :

Encore plus gourmand : servir avec une boule de glace vanille
Pour les brochettes, ne pas cuire les fruits mous de type raisin, framboise... choisir ces fruits crus et finir les brochettes en les mettant au bout

Tartelettes sablées aux fruits d'été à la plancha

10 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
4 personnes

INGRÉDIENTS :

PÂTE SABLÉE :

- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 3 pincées de sel fin
- 100 g de sucre en poudre
- 10 g de levure chimique
- 2 jaunes d'oeufs
- 1/2 gousse de vanille

GARNITURE :

- 20 cl de nectar d'abricots
- 2 nectarines
- 2 pêches
- 12 mirabelles
- quelques noisettes de beurre
- 1 poignée d'amandes effilées
- feuilles de mélisse ou de menthe

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Réaliser la pâte sablée la veille.
- Faire fondre le beurre et pendant ce temps là, mélanger dans un saladier la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Ajouter les jaunes d'œufs, verser le beurre fondu et mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- Gratter la gousse de vanille et ajouter les graines. Malaxer la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur.
- Quand la pâte est suffisamment froide, l'étaler sur une épaisseur de 3 mm et tailler des cercles de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol retourné. Laisser reposer 1h00 au frais.
- Laver et sécher les fruits. Détailler en quartiers les pêches et les nectarines et dénoyauter les mirabelles en les coupant en deux. Réserver sur une assiette.
- Ouvrir complètement l'appareil, activer la plaque haute thermostat 150°c, pour 10 minutes
- Faire fondre quelques noisettes de beurre, poser les fonds de tarte sur la plaque et les faire cuire entre 5 et 8 minutes de chaque côté. Il faut que la pâte soit bien dorée. Poser chaque fond de tarte sur une assiette. Réserver.
- Activer la plaque du bas thermostat 200°C pour 10 minutes.
- Mettre un peu de beurre sur la plaque et y faire cuire les fruits quelques instants sur les deux faces, verser le nectar d'abricots.
- Disposer sur les fonds de tarte sablée, parsemer de quelques amandes effilées et de feuilles de mélisse ou de menthe.
- Servir tiède ou froid.

FONCTION CRÊPIÈRE

Crêpes Bretonnes complètes

20 min.
de préparation

20 min.
de cuisson

pour
5 personnes

INGRÉDIENTS :

PÂTE À GALETTE :

- 330g de farine de blé noir
- 10g de gros sel
- 75 cl d'eau froide
- 1 œuf

GARNITURE :

- 5 Œufs
- Emmental râpé un gros sachet
- 4 tranches de jambon

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel
- A l'aide d'un fouet, verser l'eau en trois fois, tout en mélangeant la préparation jusqu'à obtention d'une pâte lisse et épaisse, ajouter ensuite un œuf pour donner une belle coloration à la cuisson
- Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur
- Ouvrir complètement l'appareil, activer la plaque du haut thermostat 210°c pour 20 minutes
- Graisser la plaque haute du Tarte Express avec un papier imbibé d'huile, verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 2 minutes environ
- Beurrer la galette et déposer au centre le jambon coupé en lamelles et l'emmental râpé, puis casser un œuf au centre de la galette. Une fois qu'il commence à cuire, saler, poivrer et rabattre les bords de la galette de façon à ne laisser paraître que le jaune
- La galette est prête à servir une fois que le blanc de l'œuf est cuit.

CONSEIL DU CHEF :

En ajoutant un peu de farine blanche dans la pâte celle-ci demande moins de repos. Vous pourrez vous servir de la plaque du bas pour y faire revenir des champignons ou du bacon.

Galettes de blé noir aux Saint-Jacques et fondue de poireaux

20 min. de préparation	20 min. de cuisson	pour 5 personnes

INGRÉDIENTS :

- 5 Galettes de blé noir (voir recette précédente pour la pâte à galettes)
- Noix de Saint-Jacques : 18 pièces
- 6 blancs de poireaux
- 30 g beurre doux
- Sel fin
- Moulin à poivre
- 150g de Crème fraîche épaisse
- Huile d'olive

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Activer la plaque du bas thermostat 200°c pour 15 minutes
- Emincer finement les poireaux
- Dans la partie basse du Tarte Express, faire fondre le beurre et mettre à suer les blancs de poireaux
- Saler, puis laisser mijoter thermostat 120°c pour 15 minutes en refermant le couvercle, partie haute éteinte
- Éteindre la minuterie, ajouter la moitié de la crème fraîche et poivrer
- Réserver la fondue
- Ouvrir complètement le Tarte Express
- Activer la plaque du haut sur 200°c pour 10 minutes
- Verser un filet d'huile d'olive et saisir les noix de Saint-Jacques pendant 1 minutes de chaque côté. Saler et poivrer
- Nettoyer la plaque haute avec un chiffon humide
- Placer sur la plaque une galette déjà cuite
- Déposer 2 cuillères à soupe de fondue de poireaux chaude au centre de la galette, puis rabattre les côtés de manière à former un carré. Déposer ensuite les Saint-Jacques
- Servir avec une cuillère de crème fraîche

CONSEIL DU CHEF :

Si vous utilisez des noix de Saint-Jacques surgelées, faites-les décongeler au réfrigérateur sur un papier absorbant car elles perdent de leur finesse en restant dans l'eau.

Crêpes Natures
pour garnitures salées ou sucrées

5 min.
de préparation

10 min.
de cuisson

pour
5 personnes

INGRÉDIENTS :

Pour 10 crêpes :
- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 à 4 oeufs
- huile

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mélanger la farine, les œufs et le lait à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène sans grumeaux
- Ouvrir complètement l'appareil, activer la plaque supérieure sur 210°c pour 10 minutes
- Réaliser les crêpes à l'aide d'une spatule sur la partie haute de l'appareil, plus facile à utiliser avec ses petits bords, mais aussi simultanément sur les 2 parties pour aller 2 fois plus vite
- Garnir de préparations sucrées ou salées

CONSEIL DU CHEF :

Pour une crêpe campagnarde : faire revenir dans la base du Tarte Express des blancs de poulet en petits morceaux, des champignons, et ajouter de la béchamel

Crêpes aux fruits rouges et au mascarpone

5 min.	10 min.	pour
de préparation	de cuisson	4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g de fraises ou de fruits rouges frais ou surgelés selon la saison
- 50g de sucre
- 1 petit pot de mascarpone
- 1 petit pot de fromage blanc
- Coulis de cassis ou de fraise
- Quelques feuilles de menthe pour la déco

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mélanger votre fromage blanc avec du sucre et du mascarpone
- Ouvrir complètement votre Tarte Express
- Activer la plaque du haut sur 150°c pour 10 minutes pour réchauffer les crêpes
- Tartiner les crêpes avec le mélange mascarpone-fromage blanc
- Déposer les fraises coupées en quartier ou les fruits rouges
- Rouler ensuite les crêpes de façon à leur donner un aspect fourré
- Servir les crêpes avec un coulis de fraise et ajouter une feuille de menthe

CONSEIL DU CHEF :

Vous pouvez aussi servir ces crêpes avec une boule de glace au cassis ou à la fraise.

Mes notes :